



# Gâteau à la citrouille

Préparation: 30 minutes - Cuisson: une heure

## Ingrédients:

- 300 g de citrouille
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- environ 50 cl de lait Juste & Vendéen

## Étapes:

- 1) Pelez et coupez la citrouille en dés et recouvrez-la de lait.  
Laissez cuire tranquillement.  
Une fois cuite, écrasez la citrouille.
- 2) Dans un saladier, mélangez les autres ingrédients.  
Rajoutez-y la citrouille écrasée.
- 3) Beurrez un plat à gâteau et versez-y la préparation.  
Enfournez une heure à 180°.  
Laissez tiédir puis dégustez.

